cs	Návod k použití	2 – 16
da	Brugsanvisning	17 – 31
es	Instrucciones de uso	32 – 46
sv	Bruksanvisning	47 – 61
uk	Інструкція з експлуатації	62 – 76

Návod k použití
Brugsanvisning
Instrucciones de uso
Bruksanvisning
Інструкція з експлуатації

ET375GU11E 9000451379/8912

Obsah

Na co musíte dbát 3
Před montáží 3
Bezpečnostní pokyny 4
Příčiny poškození 5
Před prvním použitím 5
Nový přístroj 6
Toto je váš nový lávový gril 6
Přepínač a kontrolka zapnutí 7
Topné těleso grilu 7
Vana na lávové kameny 7
Vodní lázeň 7
Nastavení grilu 8
Grilování nad lávovými kameny 8
Grilování nad vodní lázní 10
Pojistka proti přehřátí 10
Tabulky a tipy 11
Tabulka grilování 11
Tipy pro grilování 12
Ošetřování a čištění 13
Zákaznický servis 15

Na co musíte dbát

Pečlivě si přečtěte tento návod k použití. Pouze tehdy můžete přístroj bezpečně a správně obsluhovat.

Návod k použití a k montáži si dobře uschovejte. Pokud přístroj předáte další osobě, přiložte k němu návody.

Před montáží

Likvidace v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí

Vybalte přístroj a obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

Tento přístroj je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o elektrickém a elektronickém odpadu (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětné přijetí a recyklaci starých přístrojů s celoevropskou platností.

Poškození při přepravě

Po vybalení zkontrolujte, zda nebyl přístroj při přepravě poškozen. Je-li přístroj poškozen, nesmíte jej zapojit.

Elektrické připojení

Je-li přívodní kabel poškozený, musí jej vyměnit technik speciálně vyškolený výrobcem. Vyloučí se tak možná nebezpečí.

Umístění a připojení

Postupujte podle zvláštního návodu k montáži.

Bezpečnostní pokyny

Přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti. Přístroj používejte výhradně k přípravě pokrmů.

V grilu nepoužívejte dřevěné uhlí nebo podobná paliva!

Bezpečná obsluha

Dospělí a děti nesmí používat přístroj bez dozoru,
– když toho nejsou fyzicky a mentálně schopní,
– nebo když jim chybí vědomosti a zkušenosti nutné ke správné a bezpečné obsluze přístroje.

Nenechávejte děti hrát si s přístrojem.

Přehřátý olej a tuk

Pozor, nebezpečí požáru! Přehřátý olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej nebo tuk nenechávejte nikdy bez dozoru. Hořící olej nebo tuk nehaste nikdy vodou. Plameny uhaste zakrytím víkem. Vypněte přístroj.

Horký gril

Pozor, nebezpečí popálení! Přístroj je během provozu horký. Odkapávající tuk může krátce vzplanout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji!

Pozor, nebezpečí požáru! V zásuvkách nebo policích pod přístrojem nikdy neukládejte hořlavé předměty (např. čisticí prostředky, spreje).

Nebezpečí zkratu! Nikdy neveďte přívodní kabel elektrických spotřebičů přes horký gril. Izolace kabelu se může roztavit.

Kryt ze sklokeramiky

Pozor, nebezpečí popálení! Kryt ze sklokeramiky položte na přístroj až po jeho úplném vychladnutí. Gril nikdy nezapínejte s nasazeným krytem.

Čištění

Po použití vypněte gril. Po každém použití vyčistěte vychladlý gril.
Mastná znečištění se mohou vznítit.

Opravy

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Nebezpečí úrazu el. proudem! Opravy smí provádět pouze námi školený technik zákaznického servisu.

Je-li přístroj poškozený, vypněte jistič v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Příčiny poškození

Tvrdé a ostré předměty

Pokud na sklokeramickou desku nebo kryt ze sklokeramiky spadnou tvrdé nebo ostré předměty, mohou způsobit poškození.

Kryt ze sklokeramiky

Kryt ze sklokeramiky položte na přístroj až po jeho úplném vychladnutí. Gril nikdy nezapínejte s nasazeným krytem. Kryt nepoužívejte jako odkládací plochu nebo plochu k udržování teploty pokrmů.

Před prvním použitím

Lávové kameny

Před prvním použitím vyjměte lávové kameny ze sáčku a naplňte jimi vanu na lávové kameny.

Rozpálení grilu

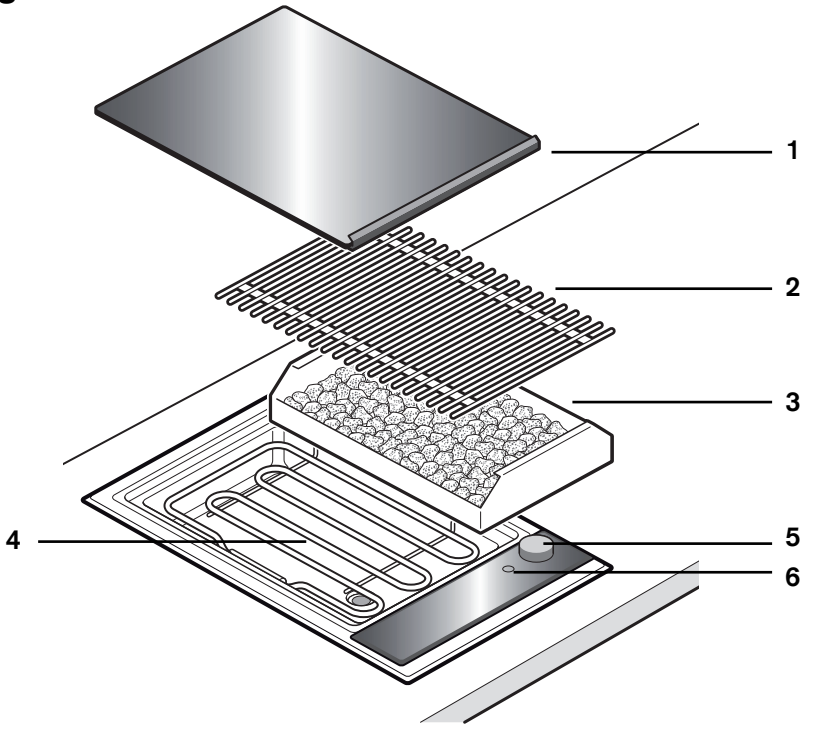
Před prvním použitím důkladně vyčistěte gril a díly příslušenství. Gril poté bez připravovaných potravin rozpalte na několik minut s nastaveným max. stupněm. Tím se odstraní "zápach novoty".

Při prvním zahřátí je mírná tvorba kouře normální.

Nový přístroj

Zde se seznámíte s novým přístrojem a získáte informace o dodaném příslušenství.

Toto je váš nový lávový gril



1 Kryt ze sklokeramiky

2 Grilovací rošt

3 Vana na lávové kameny

4 Topné těleso grilu

5 Spínač

6 Kontrolka zapnutí

Přepínač a kontrolka zapnutí

Přepínačem nastavte topný výkon grilu. Topný výkon můžete nastavit plynule. Po grilovaní otočte přepínač na 0. Přístroj tak vypnete.

Když je gril zapnutý, svítí kontrolka zapnutí a varuje před popálením.

Topné těleso grilu

Pozor, nebezpečí popálení! Topné těleso je během provozu horké. Grilovacího roštu a topného tělesa se dotýkejte pouze, když přístroj vychladl.

Možná si všimnete, že se topné těleso grilu během grilování automaticky zapíná a vypíná. To je normální.

Když sejmete grilovací rošt, můžete topné těleso na jedné straně vyklopit nahoru. Je-li topné těleso zvednuté, zůstane z bezpečnostních důvodů vypnuté.

Vana na lávové kameny

Před prvním použitím vyjměte lávové kameny ze sáčku a naplňte jimi vanu na lávové kameny.

Vodní lázeň

Grilovací nádobu naplňte před každým použitím vodou. Množství vody závisí na tom, zda chcete grilovat s lávovými kameny nebo bez nich.

Pozor, nebezpečí opaření! Pokud se při doplňování dostane voda na horký grilovací rošt nebo topné těleso grilu, vzniká vodní pára.

Nastavení grilu

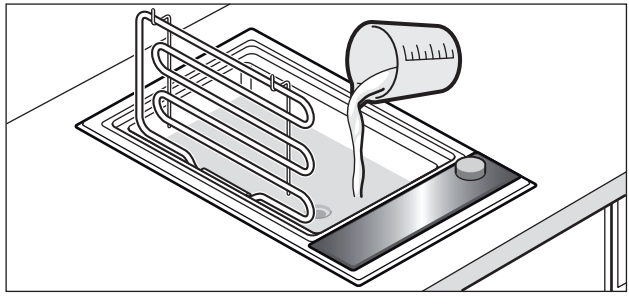
Na vašem grilu můžete grilovat nad lávovými kameny nebo nad vodní lázní.

Lávové kameny akumulují horko sálající z topného tělesa a umožňují intenzivní a rovnoměrné rozložení tepla.

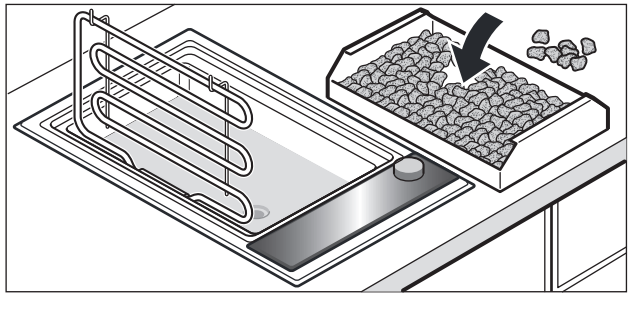
Při grilování nad vodní lázní je grilované maso díky stoupající vodní páře šťavnatější.

Grilování nad lávovými kameny

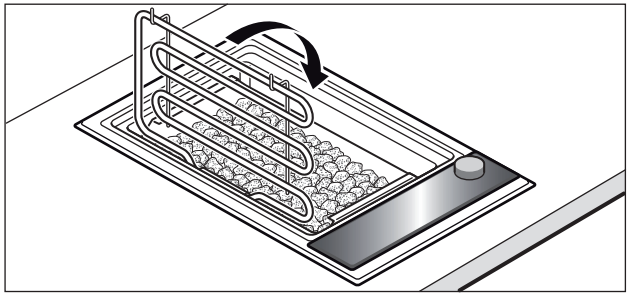
1. Sejměte grilovací rošt a vyklopte topné těleso grilu. Vyjměte vanu na lávové kameny z přístroje.
2. Naplňte grilovací nádobu 700 ml vody až po spodní značku.



3. Vyjměte lávové kameny ze sáčku a vložte je do vany na lávové kameny. Vložte vanu na lávové kameny do přístroje.



4. Sklopte topné těleso grilu, položte grilovací rošt.



5. Předehřejte gril cca 8-12 minut s nastaveným max. stupněm. Poté můžete pokládat potraviny připravené ke grilování. Stupeň grilování nastavte podle tabulky.
Poznámka: Prázdný gril předehřívejte maximálně 8-12 minut. Delší doby předehřívání mohou vést k vypnutí přístroje (pojistka proti přehřátí). Vypněte přístroj a nechte jej před opakovaným zapnutím vychladnout.

Odkapáváním tuku na topné těleso grilu a horké lávové kameny vzniká kouř. Odkapávající tuk může krátce vzplanout.

Doplnění vody

Před každým grilováním zkontrolujte hladinu vody v grilovací nádobě. Případně dolijte vodu až ke spodní značce.

Pozor, nebezpečí opaření! Pokud se při doplňování dostane voda na horký grilovací rošt nebo topné těleso grilu, vzniká vodní pára.

Vypuštění vody

Pokud je voda při vypouštění ještě horká, nalijte do ní nejprve studenou vodu, aby vychladla!

K vypuštění vody postavte pod výpustný kohout teplotně odolnou nádobu. Otočením páčky o 90° směrem dolů otevřete kohout. Otočením páčky nahoru až po doraz poté zavřete kohout.

Výměna lávových kamenů

Lávové kameny absorbují odkapávající tuk a jsou nasycené, jakmile ztmavnou. Poté se musí vyměnit.

Lávové kameny vhodné pro váš gril zakoupíte u specializovaného prodejce nebo prostřednictvím našeho zákaznického servisu.

Grilování nad vodní lázní

1. Sejměte grilovací rošt a vyklopte topné těleso grilu. Vyjměte vanu na lávové kameny z přístroje.
2. Naplňte grilovací nádobu 2,5 l vody až po horní značku.
3. Sklopte topné těleso grilu, položte grilovací rošt.
4. Předehřejte gril cca 8-12 minut s nastaveným max. stupněm. Poté můžete pokládat potraviny připravené ke grilování. Stupeň grilování nastavte podle tabulky.
   Poznámka: Prázdný gril předehřívejte maximálně 8-12 minut. Delší doby předehřívání mohou vést k vypnutí přístroje (pojistka proti přehřátí). Vypněte přístroj a nechte jej před opakovaným zapnutím vychladnout.

Doplnění vody

Při grilování kontrolujte hladinu vody v grilovací nádobě. Případně dolijte vodu až k horní značce.

Pozor, nebezpečí opaření! Pokud se při doplňování dostane voda na horký grilovací rošt nebo topné těleso grilu, vzniká vodní pára.

Vypuštění vody

Pokud je voda při vypouštění ještě horká, nalijte do ní nejprve studenou vodu, aby vychladla!

K vypuštění vody postavte pod výpustný kohout teplotně odolnou nádobu. Otočením páčky o 90° směrem dolů otevřete kohout. Otočením páčky nahoru až po doraz poté zavřete kohout.

Pojistka proti přehřátí

Pojistka proti přehřátí vypne při přehřátí grilu topení grilu. Když gril dostatečně vychladne, topení grilu se opět automaticky zapne.

Tabulky a tipy

Tabulka grilování

Údaje v tabulkách jsou orientační a platí pro předehřátý gril. Údaje se mohou podle druhu, velikosti a množství grilovaných potravin lišit.

Výkon můžete nastavit plynule. Je možné, že se optimální výkon pro vaše použití nachází mezi dvěma stupni!

Grilované potraviny minimálně jednou obraťte.

Grilované potraviny	Doba předehřátí na stupni 9 v minutách	Nastavení přepínače při grilování nad lávovými kameny	Nastavení přepínače při grilování nad vodní lázní	Doba grilování v min.
Hovězí steak, medium, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
T-bone steak, růžová barva, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Steak z vepřové krkovice, bez kostí	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Vepřové kotlety*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Jehněčí kotlety, růžová barva, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Kuřecí prsa, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Kuřecí křídla, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Krůtí řízek, přírodní, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Lososový steak**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Steak z tuňáka**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Pstruh***, celý, 200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Velké garnáty, à 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburger / frikadely, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Šašlikové špízy****, à 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Grilovaná klobása, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Zelenina*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Podél kosti nařízněte.

** Grilovací rošt potřete olejem.

*** Kůži dobře potřete olejem, před obracením ještě jednou potřete olejem.

**** Často obracejte.

***** např. lilek, cuketa na plátky tlusté 1 cm, paprika na čtvrtky

Tipy pro grilování

Kvalita masa

Výsledek grilování závisí na druhu a kvalitě masa a na vaší individuální chuti. Kousky grilovaného masa by měly být pokud možno stejně silné. Tak zhnědnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté.

Předehřátí grilu

Gril vždy předehřejte. Tak se může intenzivním tepelným vyzařováním vytvořit na grilovaných potravinách kůrčička a nemůže vytékat šťáva.

Příprava potraviny ke grilování

Chcete-li zabránit vysušení povrchu a zvýraznit chuť, potřete grilované potraviny lehce olejem vhodným pro grilování. Dbejte na to, abyste nepoužili příliš mnoho oleje, jinak hrozí nebezpečí požáru!

Steaky grilujte vždy neosolené. Jinak by mohla vytéci voda a rozpustné živiny a potraviny tak ztratí tyto cenné látky.

Tukovou vrstvu (např. na kotletě) odstraňte teprve po grilování, jinak maso ztratí šťávu a aroma.

Vložení grilovaných potravin

Grilované kousky položte přímo na rošt. Grilujete-li pouze jeden kousek, položte ho pokud možno do středu roštu. Tak se nejlépe podaří.

Obracení grilovaných potravin

Maso obraťte, když na povrchu vidíte kapičky.

Grilované kousky obraťte teprve tehdy, když se dají snadno uvolnit z roštu. Když maso ulpí na roštu, zničí se jeho vlákna a vyteče šťáva.

Tipy pro grilování

Maso během grilování nepropichujte. Může vytéci šťáva.

Pokud se na povrchu steaku objeví šťáva, je maso připraveno jako medium (uvnitř růžové, na navrchu křupavě hnědé).

Grilované pokrmy podávejte horké. Potraviny ihned podávejte, neudržujte je v teplém stavu, jinak bude maso tuhé.

Kapající tuk

Kapající tuk se může na topném tělese vznítit a vést ke krátkému vzplanutí a vzniku kouře. Chcete-li tomu zabránit, měli byste potraviny s vyšším obsahem tuku grilovat nad vodní lázní.

Ošetřování a čištění

Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.

Pozor, nebezpečí popálení! Před čištěním nechte gril úplně vychladnout.

Gril vyčistěte po každém použití. Připálené zbytky není jinak možné snadno odstranit.

Nové houbové utěrky před použitím důkladně vymyjte.

Vypuštění vody

Pokud je voda při vypouštění ještě horká, nalijte do ní nejprve studenou vodu, aby vychladla!

K vypuštění vody postavte pod výpustný kohout teplotně odolnou nádobu. Otočením páčky o 90° směrem dolů otevřete kohout. Otočením páčky nahoru až po doraz poté zavřete kohout.

Čištění kovových částí

Kovové části umyjte vlažným roztokem s neagresivním čisticím prostředkem, otřete dosucha a vyleštěte.

Vyvarujte se škrábání a drhnutí, protože by došlo k trvalému poškrábání. Odolná znečištění uvolněte měkkým kartáčem nebo namočte.

Čištění grilovacího roštu

Ručně vyčistěte grilovací rošt jemným mycím prostředkem. Na smaltovaném grilovacím roštu nepoužívejte kyselé tekutiny (citrónová šťáva, ocet atd.).

Připálené zbytky neseškrabujte, ale nechte odmočit v roztoku s mycím prostředkem.

Lávové kameny

Velmi vlhké lávové kameny vysušte v troubě při 200 °C. Tím můžete zabránit případnému vytvoření plísně.

Sklokeramická deska a kryt ze sklokeramiky

Malá znečištění odstraňte vlhkou utěrkou nebo teplým roztokem s neagresivním čisticím prostředkem.

Zbytky čisticího prostředku umyjte studenou vodou, plochu dobře otřete dosucha.

Nevhodné čisticí prostředky

V žádném případě nepoužívejte houby s drsným povrchem nebo abrazivní prostředky. Také chemicky agresivní čisticí prostředky, jako spreje na čištění trouby nebo odstraňovače skvrn, nesmíte používat.

Grilovací rošt, vanu na lávové kameny a kryt ze sklokeramiky nemyjte v myčce.

Zákaznický servis

Pokud se musí přístroj opravit, je vám k dispozici náš zákaznický servis. Adresu a tel. číslo nejbližšího servisního místa naleznete v tel. seznamu. Uvedená centra zákaznického servisu vám také ráda sdělí servisní místa ve vašem okolí.

Číslo E a číslo FD

Pokud kontaktujete náš zákaznický servis, uveďte číslo E a číslo FD přístroje. Typový štítek s čísly naleznete na přístroji. Data vašeho přístroje můžete ihned zapsat do políček níže, abyste je v případě poruchy nemuseli dlouho hledat.

Číslo E	FD

Indhold

Hvad skal De være opmærksom på **18**
Inden monteringen 18
Sikkerhedsinstruktioner 19
Arsager for skader 20
Før den første ibrugtagning 20
Deres nye apparat **21**
Dette er Deres nye lavastensgrill 21
Afbryder og driftslampe 22
Grillvarmeelement 22
Lavastensbeholder 22
Vandbad 22
Indstille grillen **23**
Grillstege over lavasten 23
Grillstege over vandbadet 25
Overophedningssikring 26
Tabeller og tips **27**
Grilltabel 27
Tips omkring grillering 28
Vedligeholdelse og rengøring **29**
Kundeservice **31**

Hvad skal De være opmærksom på

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt igennem. Derefter kan De betjene Deres apparat sikkert og korrekt.

Opbevar brugs- og monteringsanvisningen. Når De giver apparatet videre, bedes De også lægge vejledningerne ved.

Inden monteringen

Miljøvenlig bortskaffelse

Pak apparatet ud og bortskaf forpakningen på miljøvenlig vis.

Dette apparat er mærket i henhold til det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet fastsætter rammen for en tilbagetagning og nyttiggørelse af WEEE i hele den Europæiske Union.

Transportskader

Kontrollér apparatet efter at det er pakket ud. Ved en transportskade må De ikke tilslutte apparatet.

Elektrisk tilslutning

Er tilslutningsledningen beskadiget, skal den for at undgå farer udskiftes af en fagmand, der er uddannet af producenten.

Opstille og tilslutte apparatet

Venligst vær opmærksom på den specielle monteringsanvisning.

Sikkerheds-instruktioner

Dette apparat er kun beregnet til at bruges i en privat husholdning. Benyt apparatet udelukkende til at tilberede madvarer.

Benyt til grillen hverken trækul eller lignende brændstoffer!

Sikker betjening

Voksne og børn må aldrig benytte apparatet uden tilsyn,
– hvis de fysisk eller psykisk ikke er i stand til det,
– eller hvis de mangler viden og erfaring for at betjene apparatet korrekt og sikkert.

Lad ikke børn lege med apparatet.

Overophedet olie og fedt

Pas på, brandfare! Overophedet olie eller fedt antænder sig hurtigt. Lad varmt olie eller fedt aldrig uden tilsyn. Sluk aldrig brændende olie eller fedt med vand. Kvæl flammerne med et grydelåg. Sluk for apparatet.

Varm grill

Pas på, forbrændingsfare! Apparatet bliver varmt under driften. Fedt, som drypper ned, kan kort blusse op. Hold børnene væk!

Pas på, brandfare! Opbevar aldrig brændbare genstande (f. eks. rengøringsmidler, spraydåser) i skuffer eller på hylder under apparatet.

Fare for kortslutning! Elektriske apparaters tilslutningskabler må aldrig føres hen over den varme grill. Kablets isolering kan smelte.

Glaskeramisk dæksel

Advarsel, forbrændingsfare! Det glaskeramiske dæksel må først lægges på, når apparatet er fuldstændigt afkølet. Tænd grillen aldrig med dækslet lagt på.

Rengøring

Sluk grillen efter at De har brugt den. Rengør den afkølede grill hver gang, De har brugt den. Fedtsnavs kan antænde sig.

Reparationer

Uhensigtsmæssige reparationer er farlige. Risiko for elektrisk stød! Kun en kundenservice-tekniker, som vi har uddannet, må gennemføre reaparationer.

Når apparatet er i stykker, skal sikringen i sikringskassen slås fra. Tilkald kundeservicen.

Årsager for skader

Hårde og spidse genstande

Når hårde eller spidse genstande falder ned på det glaskeramiske panel eller på det glaskeramiske dæksel, kan det medføre skader.

Glaskeramisk dæksel

Det glaskeramiske dæksel må først lægges på, når apparatet er fuldstændigt afkølet. Tænd grillen aldrig med dækslet lagt på. Benyt dækslet ikke til at varmholde eller henstille ting på.

Før den første ibrugtagning

Lavasten

Tag lavastenene før den første ibrugtagning ud af forpakningsposen og fyld lavastenene ind i lavastensbeholderen.

Opvarme grillen

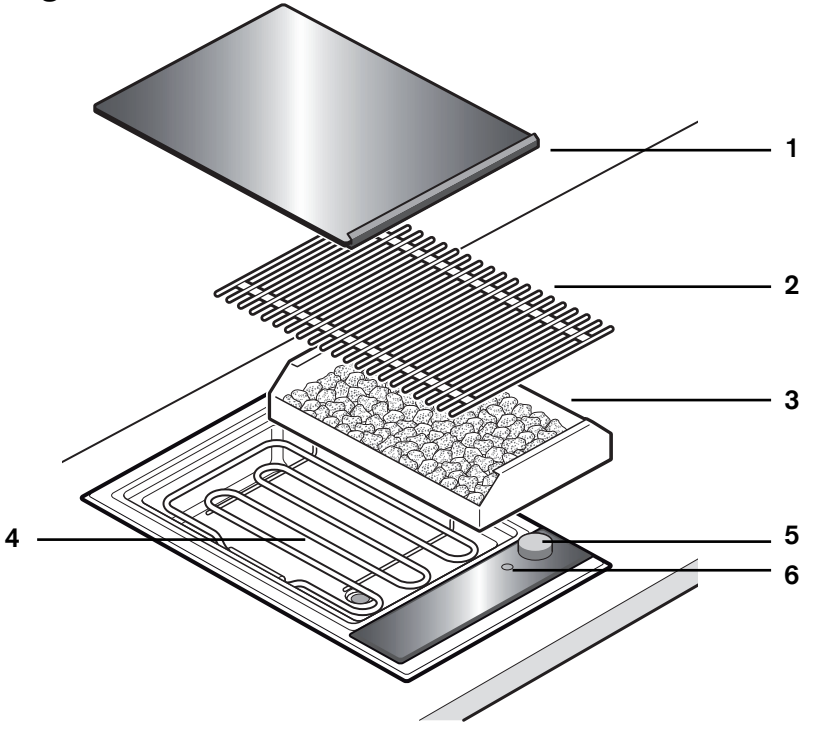
Før den første ibrugtagning skal grillen og tilbehøret renses grundigt. Opvarm derefter grillen uden madvarer i nogle minutter på det øverste trin. Herved fjernes eventuelle “nye” lugte.

Ved den første opvarmning er en let røgdannelse normal.

Deres nye apparat

Her lærer De Deres nye apparat at kende og får informationer vedr. det medfølgende tilbehør.

Dette er Deres nye lavastensgrill



1 Glaskeramisk dæksel

2 Grillrist

3 Lavastensbeholder

4 Grillvarmeelement

5 Kontakt

6 Driftslampe

Afbryder og driftslampe

Med afbryderen indstilles grillens varemeffekt. De kan trinløst indstille varmeeffekten. Drej afbryderen efter grillstegningen til 0 for at slukke for apparatet.

Driftslampen lyser, når grillen er tændt og advarer mod forbrændinger.

Grillvarmeelement

Pas på, forbrændingsfare! Varmeelementet bliver varmt under driften. Berør grillristen og varmeelementet kun, når apparatet er afkølet.

De vil måske lægge mærke til, at grillvarmeelementet under grillstegningstiden automatisk slås til og fra. Dette er normalt.

Når De aftager grillristen, kan De dreje varmeelementet i siden opad. Når varmeelementet er drejet opad, forbliver det af sikkerhedsgrunde slukket.

Lavastensbeholder

Tag lavastenene før den første ibrugtagning ud af forpakningsposen og fyld lavastenene ind i lavastensbeholderen.

Vandbad

Fyld grillbeholderen før enhver ibrugtagning med vand. Vandmængden er afhængig af, om De vil grillstege med eller uden lavasten.

Pas på, skoldningsfare! Når der ved påfyldningen kommer vand på den/det varme grillrist eller grillvarmeelementet opstår vanddamp.

Indstille grillen

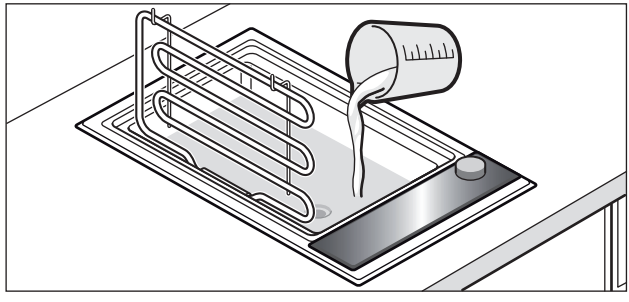
Med Deres grill kan De grillstege over lavasten eller et vandbad.

Lavastenene gemmer varmen, der udstråles fra grillvarmeelementet, og sørger for en intensiv og jævn varmefordeling.

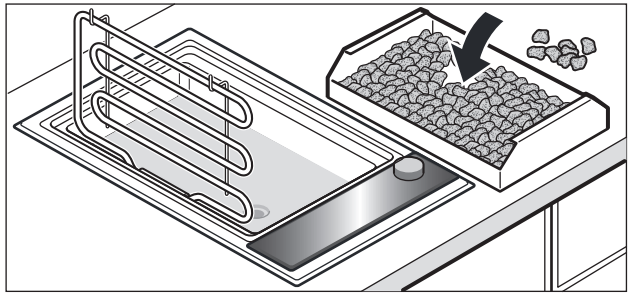
Når man grillsteger over vandbadet bliver grillstegt kød pga. af den opstigende vanddamp saftigere.

Grillstege over lavasten

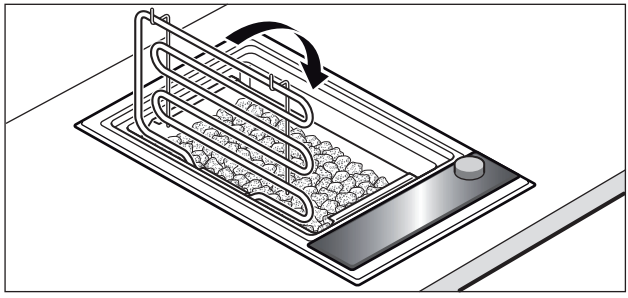
1. Tag grillristen af og drej grillvarmeelementet opad. Tag lavastensbeholderen ud af apparatet.
2. Fyld 700 ml vand til den nedre markering ind i grillbeholderen.



3. Tag lavastenene ud af forpakningsposen og fyld dem ind i lavastensbeholderen.
   Sæt lavastensbeholderen ind i apparatet.



4. Drej grillvarmeelementet nedad, læg grillristen på.



5. Forvarm grillen i ca. 8-12 minutter på det øverste trin. Derefter kan madvarerne lægges på. Indstil grilltrinet iht. tabellen.
NB: Forvarm den tomme grill i maks. 8-12 minutter. Længere opvarmningstider kan føre til, at apparatet slås fra (overophedningssikring). Slå apparatet fra og lad det afkøle, inden De igen tænder for det.

Pga. fedt, som drypper ned på grillvarmeelementet, og de varme lavasten opstår der røg. Fedt, som drypper ned, kan kort blusse op.

Påfylde vand

Hver gang før grillen tages i brug skal vandstanden i grillbeholderen kontrolleres. I givet fald skal vand påfyldes til den nedre markering.

Pas på, skoldningsfare! Når der ved påfyldningen kommer vand på den/det varme grillrist eller grillvarmeelementet opstår der vanddamp.

Aftappe vand

Skulle vandet endnu være for varmt til at blive aftappet, hæld først koldt vand i til at afkøle vandet!

For at aftappe vandet sættes en varmebestandig beholder under aftapningshanen. Åbn hanen ved at dreje grebet 90° nedad. Luk derefter hanen ved at dreje grebet opad til anslaget.

Udskifte lavasten

Lavastenene opsuger fedt, som drypper ned, og er mættet, når stenene er blevet mørke. Lavastenene skal derefter udskiftes.

De passende lavasten til Deres grill får De fra Deres specialforhandler eller vores kundeservice.

Grillstege over vandbadet

1. Tag grillristen af og drej grillvarmeelementet opad. Tag lavastensbeholderen ud af apparatet.
2. Fyld 2,5 l vand til den øvre markering ind i grillbeholderen.
3. Drej grillvarmeelementet nedad, læg grillristen på.
4. Forvarm grillen i ca. 8-12 minutter på det øverste trin. Derefter kan madvarerne lægges på. Indstil grilltrinet iht. tabellen.
   NB: Forvarm den tomme grill i maks. 8-12 minutter. Længere opvarmningstider kan føre til, at apparatet slås fra (overophedningssikring). Slå apparatet fra og lad det afkøle, inden De igen tænder for det.

Påfylde vand

Vær under grilleringen opmærksom på vandstanden i grillbeholderen. I givet fald skal vand påfyldes til den øvre markering.

Pas på, skoldningsfare! Når der ved påfyldningen kommer vand på den/det varme grillrist eller grillvarmeelementet opstår der vanddamp.

Aftappe vand

Skulle vandet endnu være for varmt til at blive aftappet, hæld først koldt vand i til at afkøle vandet!

For at aftappe vandet sættes en varmebestandig beholder under aftapningshanen. Åbn hanen ved at dreje grebet 90° nedad. Luk derefter hanen ved at dreje grebet opad til anslaget.

Overophednings-sikring

Overophedningssikringen slukker grillvarme-elementet, når grillen er overophedet. Når grillen er tilstrækkeligt afkølet, slås grillvarmeelementet automatisk til igen.

Tabeller og tips

Grilltabel

Værdierne i tabellerne er vejledende værdier og gælder for en forvarmet grill. Værdierne kan variere alt afhængig af madvarernes art og mængde.

De kan trinløst indstille effekten. Det er muligt, at effekten, der er optimal til Deres brug, ligger mellem to trin!

Vend grillvarerne mindst én gang.

Grillvarer	Forvarmningstid på trin 9 i minutter	Knappens position Grille over lavasten	Knappens position Grille over vandbad	Grilltid i minutter
Oksebøf, medium, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
T-bone-steak, lyserød, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Nakkekotelet (uden ben)	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Svinekoteletter*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Lammekoteletter (lyserød), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Kyllingebryst, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Kyllingevinger, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Kalkunschnitzel (uden panering), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Laksesteak**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Tunsteak**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Forel*** (hel, 200 g)	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Kæmperejer, à 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburger / frikadeller, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Sjaslik****, à 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Grillpølse, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Grøntsager*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Skal skæres ind langs benet

** Grillristen skal smøres ind med olie

*** Huden skal godt smøres ind med olie og skal smøres ind igen, før fisken vendes

**** Skal vendes hyppigt

***** f.eks. auberginer, squash i 1 cm tykke skiver, peberfrugter i kvarte

Tips omkring grillering

Kødets kvalitet

Resultatet af grillstegningen er afhængig af kødets art og kvalitet og af Deres personlige smag. Grillvarerne burde have en jævn tykkelse. På den måde får de en jævn bruning og bliver dejlig saftig.

Forvarme grillen

Forvarm grillen altid. Så kan der pga. den intensive varmestråling danne sig en skorpe på overfladen af grillvarerne og saft kan ikke sive ud.

Forberede grillvarerne

For at undgå, at overfladen bliver tør, og for at forbedre smagen, pensles grillvarerne lidt ind med varmebestandig olie. Pas på ikke at bruge for megen olie, da der ellers er brandfare!

Bøffer skal altid grillsteges usaltet. Vand og opløselige næringsstoffer kan ellers sive ud og gå tabt.

Fjern fedtlaget (f. eks. på koteletten) først efter grillstegningen, ellers taber kødet saft og aroma.

Lægge grillvarerne på

Læg grillvarerne direkte på risten. Er det kun ét stykke, så lægges dette midt på risten. På den måde bliver det bedst.

Vende grillvarerne

Vend kødet, når man kan se små dråber på overfladen.

Vend grillvarerne først, når de nemt kan løsnes fra risten. Når kødet bliver hængende på grillristen, ødelægges fibrene, og kødsaft siver ud.

Tips omkring grillstegning

Stik under grillstegningen ikke ind i kødet. Saft kan gå tabt.

Når der siver kødsaft ud på bøffens overflade, er kødet medium (lyserød indeni og brun og sprød udvendig).

Grillstegt mad skal serveres varm. Hold grillstegt mad ikke varmt, ellers bliver den sej.

Fedt, der drypper ned

Fedt, der drypper ned, kan antænde sig på varmeelementet og medføre en kort flamme- og røgdannelse. For at reducere dette burde fedtholdige madvarer grilleres over vandbadet.

Vedligeholdelse og rengøring

Benyt ingen højtryksrenser eller et dampstråle-apparat.

Pas på, forbrændingsfare! Før grillen renses, skal den være fuldstændigt afkølet.

Rengør grillen efter hver brug. Det er ellers meget svært at få fjernet indbrændte rester.

Vask nye karklude grundigt før brug.

Aftappe vand

Skulle vandet endnu være for varmt til at blive aftappet, hæld først koldt vand i til at afkøle vandet!

For at aftappe vandet sættes en varmebestandig beholder under aftapningshanen. Åbn hanen ved at dreje grebet 90° nedad. Luk derefter hanen ved at dreje grebet opad til anslaget.

Rengøre metaldele

Vask metaldele af med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel og tør dem af.

Undgå at kradse og skure, da der ellers opstår permanente ridser. Fastsiddende snavs løsnes med en blød børste eller lægges i blød.

Rengøre grillristen

Rengør grillristen med hånden vha. et mildt opvaskemiddel. Benyt ingen syreholdige væsker (citronsaf, eddike osv.) på den emaljerede grillrist.

Indbrændte madrester må ikke skrabes af, men skal lægges i blød i vand tilsat lidt opvaskemiddel.

Lavasten

Tør meget fugtige lavasten af og til i bageovnen ved 200 °C. Derved kan en mulig skimmeldannelse undgås.

Glaskeramisk panel og glaskeramisk dæksel

Fjern løst siddende snavs med en fugtig klud eller med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.

Rester fra opvaskemiddel vaskes af med koldt vand, derefter tørres overfladen godt af.

Uegnede rengøringsmidler

Benyt under ingen omstændigheder svampe, der efterlader ridser, eller skuremidler. Også kemisk aggressive rengøringsmidler som ovnrens eller pletfjerner må De ikke benytte.

Grillristen, lavastensbeholderen og det glaskeramiske dæksel må ikke renses i opvaskemaskinen.

Kundeservice

Når Deres apparat skal repareres, kan De henvende Dem til vores kundeservice. Adresse og telefonnummer af det nærmeste servicested finder De i telefonbogen. Også de nævnte servicecentre vil oplyse Dem om et servicested i nærheden af Dem.

E-nummer og FD-nummer

Når De rekvirerer vores kundeservice bedes De angive apparatets E-nummer og FD-nummer. Typeskiltet med numrene findes på apparatet. De kan med det samme indføre dataerne af Deres apparat her, så behøver De ikke søge dem i tilfælde af en fejl.

E-nr.	FD

Contenido

Qué debe tener en cuenta 33
Antes de la instalación 33
Indicacciones de seguridad 34
Causas de daños 35
Antes del primer uso 35
Su nuevo aparato 36
Este es su nuevo grill con piedras de lava 36
Interruptor y piloto de funcionamiento 37
Elemento calefactor del grill 37
Contenedor de piedras de lava 37
Bandeja de agua 37
Ajustar el grill 38
Asar con piedras de lava 38
Asar con bandeja de ague 40
Protección frente a sobrecalentamiento 41
Tablas y consejos 42
Tabla de asado 42
Consejos para asar 43
Cuidados y limpieza 44
Servicio de atención al cliente 46

Qué debe tener en cuenta

Lea con atención estas instrucciones de uso. Sólo así podrá utilizar su aparato de forma segura y correcta.

Conserve las instrucciones de uso y montaje. Si cede el aparato a terceros, entregue también las instrucciones.

Antes de la instalación

Evacuación respetuosa con el medio ambiente

Desempaquete el aparato y evacue el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato está identificado según las directivas europeas 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válido en toda la UE.

Daños de transporte

Compruebe el aparato después de desempaquetarlo. En caso de daños de transporte no debe conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Si el cable de conexión está dañado, deberá ser cambiado por un profesional formado por el fabricante para evitar riesgos.

Emplazamiento y conexión

Por favor, respete las instrucciones especiales de montaje.

Indicaciones de seguridad

Este aparato está sólo indicado para el uso privado en el hogar. Utilice el aparato sólo para la preparación de alimentos.

¡No utilice carbón ni combustibles similares para el grill!

Manejo seguro

Los adultos y los niños no pueden utilizar el aparato sin vigilancia,
– si tienen deficiencias físicas o mentales y no se encuentran en la situación,
– o les falta conocimiento y experiencia, para manejar el aparato correctamente.

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Aceite y grasa sobrecalentados

Cuidado, ¡peligro de incendio! El aceite o la grasa sobrecalentados se inflaman fácilmente. No deje nunca desatendidos el aceite o la grasa calientes. No apague nunca el aceite o la grasa ardiendo con agua. Extinga las llamas con una tapa. Desconecte el aparato.

Grill caliente

Cuidado, ¡peligro de quemaduras! El aparato se calienta durante el funcionamiento. El aceite vertido puede empezar a arder rápidamente.
¡Mantenga alejados a los niños!

Cuidado, ¡peligro de incendio! No guarde nunca objetos inflamables (p. ej. productos de limpieza, botes de spray) en cajones o compartimientos bajo el aparato.

¡Peligro de cortocircuito! Nunca pase el cable de conexión de aparatos eléctricos sobre el grill caliente. El aislamiento del cable puede derretirse.

Cubierta vitrocerámica

¡Precaución, peligro de quemaduras! Coloque la cubierta vitrocerámica sólo después de que el aparato se haya enfriado completamente.
No conecte nunca el grill con la tapa colocada.

Limpieza

Desconecte el grill después del uso. Limpie el grill en frío tras cada uso. La suciedad con grasa puede inflamarse.

Reparaciones

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica! Sólo puede llevar a cabo las reparaciones un técnico del servicio técnico, instruido por nosotros.

Si el aparato está defectuoso, desconecte el fusible de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Causas de daños

Objetos duros y puntiagudos

Si caen objetos puntiagudos sobre el embellecedor vitrocerámico o la cubierta vitrocerámica pueden ocasionarse daños.

Cubierta vitrocerámica

Coloque la cubierta vitrocerámica sólo después de que el aparato se haya enfriado completamente. No conecte nunca el grill con la tapa colocada. No utilice la tapa como zona de apoyo o zona de mantenimiento de calor.

Antes del primer uso

Piedras de lava

Antes del primer uso saque de la bolsa las piedras de lava e introdúzcalas en el contenedor de piedras de lava.

Calentar el grill

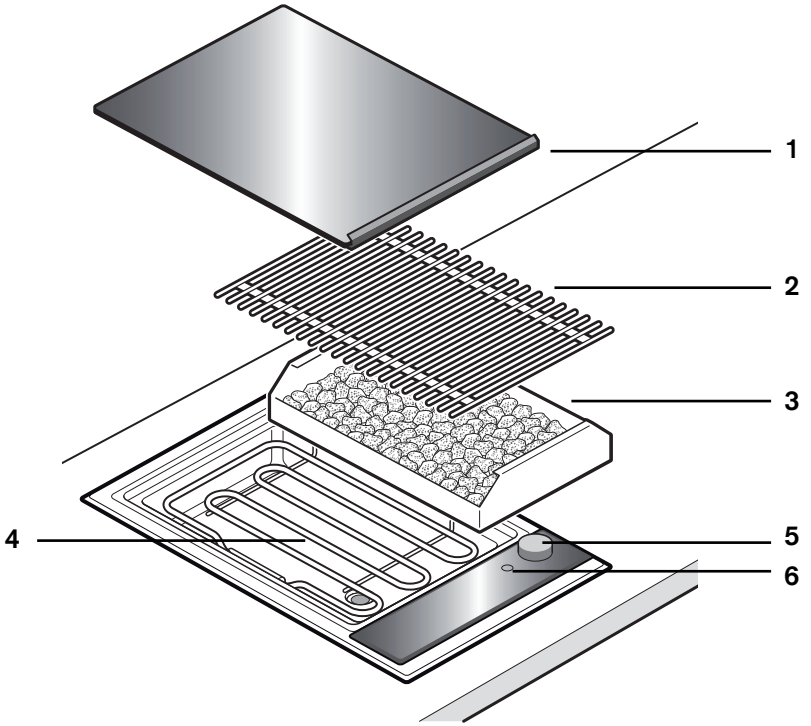
Limpie bien el grill y los accesorios antes del primer uso. Caliente luego el grill sin el alimento durante unos minutos al nivel máximo. Con ello se solucionará el olor a nuevo.

Es normal que durante el primer calentamiento se puede observar una ligera formación de humo.

Su nuevo aparato

Aquí conocerá su aparato y recibirá información sobre los accesorios suministrados.

Este es su nuevo grill con piedras de lava



1 Cubierta vitrocerámica

2 parrilla

3 contenedor de piedras de lava

4 elemento calefactor del grill

5 interruptor

6 piloto de funcionamiento

Interruptor y piloto de funcionamiento

Con el interruptor puede regular la potencia de calentamiento del grill. Puede regular el calentamiento sin niveles. Después de asar gire siempre el interruptor hasta la posición 0 para desconectar el aparato.

El piloto de funcionamiento se ilumina cuando el grill está conectado y advierte de posibles quemaduras.

Elemento calefactor del grill

Cuidado, ¡peligro de quemaduras! El elemento calefactor se calienta durante el funcionamiento. Toque la parrilla y el elemento calefactor sólo cuando el aparato se haya enfriado.

Es posible que note que el elemento calefactor se conecta y desconecta durante el tiempo de uso del grill. Esto es normal.

Si retira la parrilla podrá levantar lateralmente el elemento calefactor. Mientras el elemento calefactor está levantado permanece desconectado por motivos de seguridad.

Contenedor de piedras de lava

Antes del primer uso saque de la bolsa las piedras de lava e introdúzcalas en el contenedor de piedras de lava.

Bandeja de agua

Antes de cada uso llene el contenedor del grill con agua. La cantidad de agua depende de si desea asar con o sin piedras de lava.

Cuidado, ¡peligro de escaldadura! Si durante el rellenado cae agua sobre la parrilla caliente o el elemento calefactor, se generará vapor de agua.

Ajustar el grill

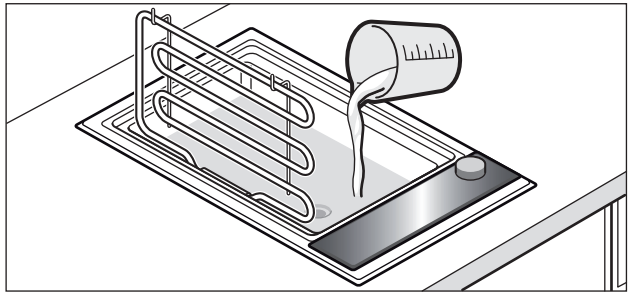
Puede asar con su grill utilizando las piedras de lava o con la bandeja de agua.

Las piedras de lava mantienen el calor emitido por el elemento calefactor y proporcionan un reparto del calor uniforme e intenso.

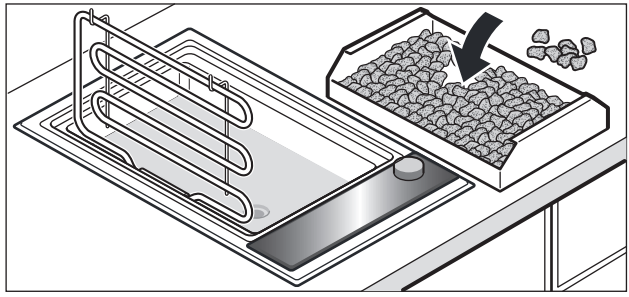
Al asar con la bandeja de agua la carne asada queda más jugosa gracias al vapor de agua ascendente.

Asar con piedras de lava

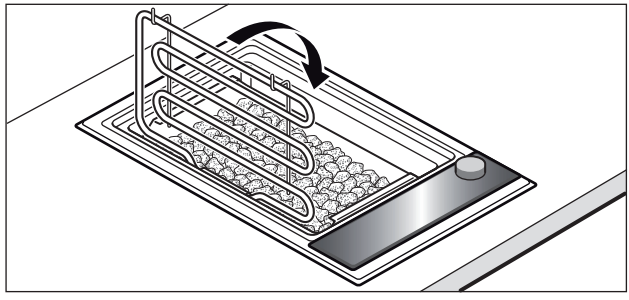
1. Retirar la parrilla y levantar el elemento calefactor. Sacar el contenedor de piedras de lava del aparato.
2. Introducir 700 ml de agua en el contenedor del grill hasta la marca inferior.



3. Sacar las piedras de lava de su embalaje e introducirlas en el contenedor de piedras de lava. Colocar el contenedor de piedras de lava en el aparato.



4. Bajar el elemento calefactor, colocar la parrilla.



5. Precalentar el grill durante aprox. 8-12 minutos al nivel máximo. Luego se puede colocar el alimento para asar. Ajuste el nivel según la tabla.
Nota: Precalentar el Grill vacío durante máximo 8 – 12 minutos. Tiempos de precalentamiento más prolongados, puen conllevar la desconexión del aparato (protección de sobrecalentamiento). Desconecte el aparato y dejelo enfriar antes de volver a conectarlo.

Debido al goteo de grasa sobre el elemento calefactor y las piedras de lava calientes, se genera humo. El aceite vertido puede inflamarse rápidamente.

Añadir más agua

Antes de cada nuevo proceso de asado, compruebe el nivel del agua en el contenedor del grill. Si es necesario, añada más agua hasta la marca inferior.

Cuidado, ¡peligro de escaldadura! Si durante el rellenado cae agua sobre la parrilla caliente o el elemento calefactor, se generará vapor de agua.

Purgar el agua

¡Si el agua estuviese todavía caliente durante el purgado, añada primero agua fría para enfriarla!

Para purgar el agua coloque un recipiente resistente al calor bajo el grifo de salida. Abra el grifo girando la palanca 90° hacia abajo. A continuación cierre el grifo girando la palanca hacia arriba hasta el tope.

Cambiar las piedras de lava

Las piedras de lava absorben la grasa que gotea y se vuelven oscuras cuando están saturadas. Entonces será necesario cambiar las piedras de lava.

Puede adquirir las piedras de lava indicadas para su grill a través de su establecimiento habitual o de nuestro servicio de atención al cliente.

Asar con bandeja de agua

1. Retirar la parrilla y levantar el elemento calefactor. Sacar el contenedor de piedras de lava del aparato.
2. Introducir 2,5 l de agua en el contenedor del grill hasta la marca superior.
3. Bajar el elemento calefactor, colocar la parrilla.
4. Precalentar el grill durante aprox. 8-12 minutos al nivel máximo. Luego se puede colocar el alimento para asar. Ajuste el nivel según la tabla.
   Nota: Precalentar el Grill vacío durante máximo 8 – 12 minutos. Tiempos de precalentamiento más prolongados, puen conllevar la desconexión del aparato (protección de sobrecalentamiento). Desconecte el aparato y dejelo enfriar antes de volver a conectarlo.

Añadir más agua

Durante el asado preste atención al nivel de agua en el contenedor del grill. Si es necesario, añada más agua hasta la marca superior.

Cuidado, ¡peligro de escaldadura! Si durante el rellenado cae agua sobre la parrilla caliente o el elemento calefactor, se generará vapor de agua.

Purgar el agua

¡Si el agua estuviese todavía caliente durante el purgado, añada primero agua fría para enfriarla!

Para purgar el agua coloque un recipiente resistente al calor bajo el grifo de salida. Abra el grifo girando la palanca 90° hacia abajo. A continuación cierre el grifo girando la palanca hacia arriba hasta el tope.

Protección frente a sobrecalentamiento

La protección frente a sobrecalentamiento apaga el calefactor del grill en caso de sobrecalentamiento del aparato. Cuando el grill se haya enfriado lo suficiente, el calefactor del grill se vuelve a encender automáticamente.

Tablas y consejos

Tabla de asado

Los datos de la tabla son valores orientativos y se calculan con el grill precalentado. Los valores pueden variar según el tipo y cantidad del alimento para asar.

Puede ajustar la potencia sin niveles. ¡Es posible que la potencia óptima para el uso esté entre dos niveles!

Gire al menos una vez el producto que desea asar.

Alimento	Precalentamiento en el nivel 9 en minutos	Posición del interruptor asado sobre piedras de lava	Posición del interruptor asado con baño maría	Tiempo de asado en minutos
Bistec de ternera, medio 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
Chuleta T, rosada, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Bistec de pescuezo de cerdo (sin hueso)	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Costilla de cerdo*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Costilla de cordero (rosada), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Pechuga de pollo, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Alitas de pollo, 100 g cada una	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Escalope de pavo (natural), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Filete de salmón**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Filete de atún**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Trucha*** (entera, 200 g)	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Gambones, 30 g cada uno	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburguesa / rollitos de carne picada, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Pinchos morunos****, 100 g cada uno	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Salchicha para asar, 100 g cada una	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Verduras*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Cortar a lo largo del hueso
** Untar la parrilla con aceite
*** Untar bien la piel con aceite, antes de dar la vuelta volver a untar con aceite
**** Dar la vuelta a menudo
***** p. ej. berenjenas, calabacín en rodajas de 1 cm de grosor, pimiento en dados

Consejos para asar

Calidad de la carne

El resultado del asado depende del tipo y la calidad de la carne y de su gusto personal. El grosor de las porciones debe ser lo más similar posible. Así se dorarán de forma regular y quedarán jugosas.

Precalentar el grill

¡Precaliente siempre el Grill! Así, gracias a la intensiva emisión de calor, se podrá formar una costra en la superficie del alimento y no podrá salir el jugo.

Preparar el alimento para asar

Para evitar que la superficie se seque y mejorar el sabor, impregne ligeramente el alimento con un aceite resistente al calor. ¡Tenga cuidado de no utilizar demasiado aceite, ya que de otro modo existe peligro de incendio!

Ase los bistecs siempre sin sal. De otro modo, el agua y los nutrientes solubles podrían derramarse y perderse.

No retire la capa de grasa (p. ej. en las chuletas) hasta después del asado, de otro modo la carne perderá jugo y aroma.

Colocar el alimento para asar

Coloque las porciones directamente sobre la parrilla. Si sólo coloca una porción, sitúela si es posible en el centro de la parrilla. Ésta es la mejor forma.

Dar la vuelta al alimento

Gire la carne cuando vea pequeñas gotas en la superficie.

Dé la vuelta a la porción sólo cuando ésta se despegue con facilidad de la parrilla. Si la carne queda adherida a la parrilla, las fibras se destruirán y saldrá el jugo.

Consejos para asar

No pinche nunca la carne durante el asado. Podría perderse el jugo.

Si sale jugo a la superficie del filete, la carne está en el punto de asado medio (rosa en el interior y marrón y crujiente por fuera).

Sirva los alimentos asados calientes. No mantenga los alimentos asado calientes, de otro modo se endurecerán.

Grasa derramada

La grasa derramada puede inflamarse en el elemento calefactante y provocar pequeñas llamas y la aparición de humo. Para reducirlo se deben asar con el baño maría los alimentos con alto contenido en grasa.

Cuidados y limpieza

No utilice limpiadores a presión o por chorro de vapor.

Cuidado, ¡peligro de quemaduras! Antes de la limpieza deje que el grill se enfríe completamente.

Limpie el grill después de cada uso. De otro modo será muy difícil eliminar los restos quemados.

Lave las bayetas de esponja bien antes de utilizarlas por primera vez.

Purgar el agua

¡Si el agua estuviese todavía caliente durante el purgado, añada primero agua fría para enfriarla!

Para purgar el agua coloque un recipiente resistente al calor bajo el grifo de salida. Abra el grifo girando la palanca 90° hacia abajo. A continuación cierre el grifo girando la palanca hacia arriba hasta el tope.

Limpiar las piezas metálicas

Lave las piezas metálicas con agua jabonosa tibia y séquelas.

Procure no arañar ni frotar, ya que de otro modo aparecerán arañazos permanentes. Despegue la suciedad endurecida sólo con un cepillo suave o póngalas en remojo.

Limpiar la parrilla

Limpie la parrilla a mano con un lavavajillas suave. No utilice líquidos ácidos (zumo de limón, vinagre, etc.) sobre la parrilla esmaltada.

No rasque los restos de alimentos quemados, deje que se reblandezcan en agua jabonosa.

Piedras de lava

De vez en cuando seque las piedras de lava muy húmedas en el horno a 200 °C. Así se puede evitar la posible formación de moho.

Embellecedor vitrocerámico y cubierta vitrocerámica

Retire la suciedad superficial con un paño húmedo o con agua jabonosa templada.

Lave los restos de lavavajillas con agua fría, luego seque bien las superficies.

Productos de limpieza inadecuados

No utilice bajo ningún concepto esponjas que puedan rascar ni lejía. Tampoco debe usar productos de limpieza químicos agresivos como el spray para el horno o quitamanchas.

No lave en el lavavajillas la parrilla, el contenedor de piedras de lava ni la cubierta vitrocerámica.

Servicio de atención al cliente

Si su aparato necesita una reparación, nuestro servicio de atención al cliente está a su disposición. En la guía telefónica encontrará la dirección y número de teléfono del servicio de atención al cliente más próximo. También los centros de atención al cliente indicados le informarán sobre el servicio de atención al cliente más próximo para usted.

Número E y número FD

Si reclama a nuestro servicio técnico indique, por favor, el número E y el número FD del aparato. Encontrará la placa de identificación con los números en el aparato. Para que no deba buscar mucho en caso de avería, puede anotar ahora los datos de su aparato.

E-n°.	FD

Innehåll

Viktigt att observera 48
Före inbyggnaden 48
Säkerhetsanvisningar 49
Orsaker till skador 50
Före första användningstillgället 50
Din nya apparat 51
Detta är din nya lavastensgrill 51
Strömbrytare och kontrollampa 52
Värmeelement för grill 52
Lavastensbehållare 52
Vattenbad 52
Ställa in grillen 53
Grilla över lavastenar 53
Grilla över vattenbad 55
Överhettningsskydd 56
Tabeller och tips 57
Grilltabell 57
Grilltips 58
Skötsel och rengöring 59
Kundservice 61

Viktigt att observera

Läs noga igenom bruksanvisningen. Först därefter kan du använda din apparat rätt och säkert.

Ta väl vara på bruks- och monteringsanvisningen. Om du överlåter apparaten till någon annan lämna med bruksanvisningen.

Före inbyggnaden

Miljöriktig hantering av avfallet

Packa upp apparaten, källsortera och hantera emballaget på miljöriktigt sätt.

Denna apparat är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger den ram för tillbakatagande och återvinning av uttjänta apparater som gäller inom hela EU.

Transportskador

Kontrollera apparaten när du har packat upp den. Vid transportskada får man inte ansluta apparaten.

Elektrisk anslutning

Om anslutningssladden är skadad måste den bytas ut av en fackman, som är utbildad av tillverkaren. Då undviker man risker.

Uppställning och anslutning

Följ noga den separata monteringsanvisningen.

Säkerhets-anvisningar

Denna apparat är endast avsedd för användning i privata hushåll. Använd apparaten endast till matlagning.

Använd inte träkol eller liknande bränsle till grillen!

Säker användning

Vuxna och barn får aldrig använda apparaten utan uppsikt,
– om de inte klarar användningen fysiskt eller mentalt,
– eller om de inte vet eller har erfarenhet av, hur man använder apparaten rätt och säkert.

Låt inte barn leka med apparaten!

Överhettad olja och fett

Varning! Risk för brand! Överhettad olja eller fett fattar lätt eld. Lämna aldrig het olja eller fett utan uppsikt. Försök aldrig att släcka brinnande olja eller fett med vatten. Kväv lågorna med ett lock. Stäng av apparaten.

Grillen blir het

Varning! Risk för brännskador! Apparaten blir het när den används. Droppande fett kan slå upp kortvariga lågor. Håll barn på avstånd!

Varning! Risk för brand! Förvara aldrig föremål (t.ex. rengöringsmedel, sprayburkar) i utdragslådor eller på hyllor under apparaten.

Risk för kortslutning! Dra aldrig anslutningssladdar till elektriska apparater över den heta grillen. Sladdarnas isolering kan smälta.

Glaskeramiklock

Varning! Risk för brännskador! Lägg inte på glaskeramiklocket förrän apparaten har svalnat fullständigt. Slå aldrig på grillen när glaskeramiklocket ligger på.

Rengöring

Stäng av grillen efter användningen. Rengör grillen efter varje användning när den är avkyld. Feta föroreningar kan fatta eld.

Reparationer

Icke fackmässiga reparationer är farliga. Risk för elektriska stötar! Reparationer får endast utföras av en av våra utbildade kundservice-tekniker.

Om apparaten är skadad, koppla bort säkringen i husets elskåp. Kontakta kundservicen.

Orsaker till skador

Hårda och spetsiga föremål

Om hårda eller spetsiga föremål ramlar på glaskeramikpanelen eller glaskeramik-locket kan skador uppstå.

Glaskeramiklock

Lägg inte på glaskeramiklocket förrän apparaten har svalnat fullständigt. Sätt aldrig på grillen när glaskeramiklocket ligger på. Använd inte glaskeramiklocket som avlastnings- eller varmhållningsyta.

Före första användningstillfället

Lavastenar

Ta ut lavastenarna ur påsen före första användningen och fyll i lavastenarna i lavastensbehållaren.

Värma upp grillen

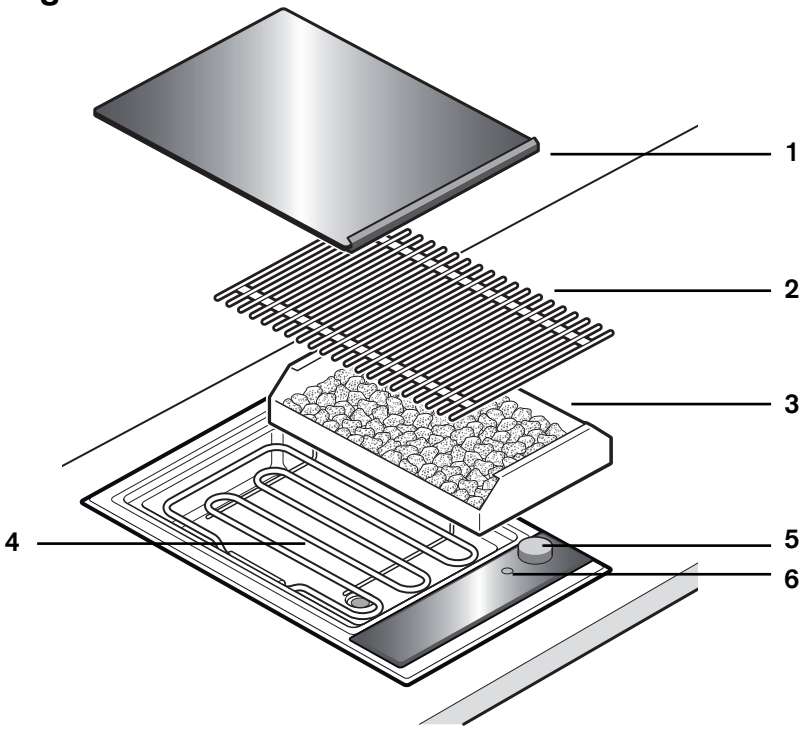
Rengör grillen och tillbehörsdelarna ordentligt före första användningen. Värm sedan upp grillen utan grillmat på högsta effektläget några minuter. Då försvinner kvarvarande lukt efter tillverkningen.

Vid första uppvärmningen är en lätt rökutveckling normal.

Din nya apparat

Här lär du känna din nya apparat och får du information om de medföljande tillbehören.

Detta är din nya lavastensgrill



1 Glaskeramiklock

2 Grillgaller

3 Lavastensbehållare

4 Värmeelement för grill

5 Strömbrytare

6 Kontrollampa

Strömbrytare och kontrollampa

Du ställer in grillens värmeeffekt med strömbrytaren. Värmeeffekten kan ställas in steglöst. När du ska stänga av apparaten efter grillningen vrid strömbrytaren till 0.

Kontrollampan lyser, när grillen är påslagen och varnar för brännskador.

Värmeelement för grill

Varning! Risk för brännskador! Värmeelementet blir hett vid användningen. Rör inte vid grillgallret och värmeelementet förrän apparaten har kylts av

Du lägger kanske märke till, att grillens värmeelement slås på och stängs av automatiskt vid grillningen. Detta är normalt.

Om du tar av grillgallret, kan du fälla upp värmeelementet. När värmeelementet är uppfällt, förblir det frånslaget av säkerhetsskäl.

Lavastensbehållare

Ta ut lavastenarna ur påsen före första användningen och fyll i lavastenarna i lavastensbehållaren.

Vattenbad

Fyll grillbehållaren med vatten före varje användning. Vattenmängden är beroende av om du vill grilla med eller utan lavastenar.

Varning! Risk för brännskador! Om det kommer vatten på det heta grillgallret eller värmeelementet vid påfyllningen uppstår vattenånga.

Ställa in grillen

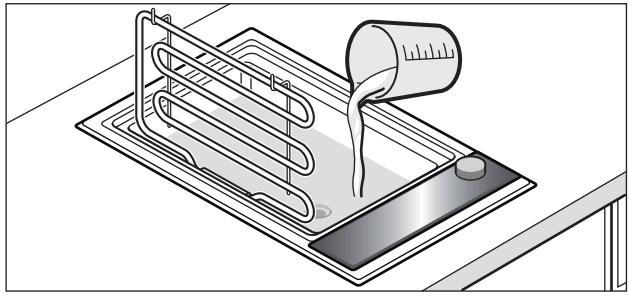
Du kan grilla med hjälp av lavastenar eller över vattenbad med din grill.

Lavastenarna lagrar den utstrålade värmen från värmeelementet och åstadkommer en intensiv och jämn värmefördelning.

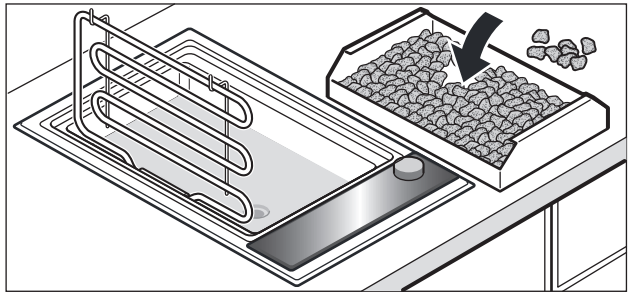
Vid grillning över vattenbad blir grillköttet saftigare på grund av den uppstigande vattenångan.

Grilla över lavastenar

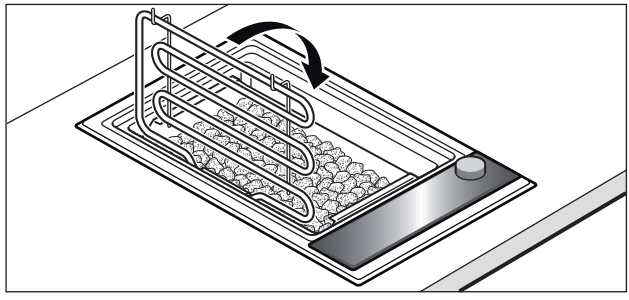
1. Ta av grillgallret och fäll upp grillens värmeelement. Ta ut lavastensbehållaren ur apparaten.
2. Fyll 700 ml vatten i grillbehållaren, dvs. upp till den nedre markeringen.



3. Ta ut lavastenarna ur påsen och fyll i lavastenarna i lavastensbehållaren.
   Sätt tillbaka lavastensbehållaren i apparaten.



4. Fäll ned värmeelementet, lägg på grillgallret.



5. Förvärm grillen ca. 8-12 minuter på högsta effektläget. Sedan kan du lägga på grillmaten. Ställ in grilläget enligt tabellen.
Observera: Förvärm den tomma grillen högst 8-12 minuter. Längre uppvärmningstider kan leda till att apparaten stängs av (överhettningsskydd). Stäng av apparaten och låt den kylas av innan du slår på den igen.

Droppar det fett på grillens värmeelement och de heta lavastenarna uppstår os. Droppande fett kan flamma upp kortvarigt.

Fylla på vatten

Kontrollera vattenståndet i grillbehållaren före varje ny grillning. Fyll på igen upp till den nedre markeringen, när så behövs.

Varning! Risk för brännskador! Om det kommer vatten på grillgallret eller värmeelementet vid påfyllningen uppstår vattenånga.

Tappa av vattnet

Om vattnet fortfarande är hett när du ska tappa av det, häll först i kallt vatten så att det kyls av!

Ställ ett värmetåligt kärl under avtappningskranen när du ska tappa av vattnet. Öppna kranen genom att vrida ner spaken 90°. Stäng därefter kranen genom att vrida spaken uppåt till stopp.

Byta lavastenar

Lavastenarna suger upp droppande fett och är mättade, när stenarna har blivit mörka. Då måste man byta ut lavastenarna.

Du får passande lavastenar för din grill hos din fackhandlare eller vår kundservice.

Grilla över vattenbad

1. Ta av grillgallret och fäll upp värmeelementet. Ta ut lavastensbehållaren ur apparaten.
2. Fyll 2,5 l vatten i grillbehållaren, dvs. upp till den övre markeringen.
3. Fäll ned värmeelementet, lägg på grillgallret.
4. Förvärm grillen ca. 8-12 minuter på högsta effektläget. Sedan kan du lägga på grillmaten. Ställ in grilleffekten enligt tabellen.
   Observera: Förvärm den tomma grillen högst 8-12 minuter. Längre uppvärmningstider kan leda till att apparaten stängs av (överhettningsskydd). Stäng av apparaten och låt den kylas av innan du slår på den igen.

Fylla på vatten

Tänk på att kontrollera vattenståndet i grillbehållaren vid grillningen. Fyll på igen upp till den övre markeringen, när så behövs.

Varning! Risk för brännskador! Om det kommer vatten på det heta grillgallret eller värmeelementet när man fyller på vatten uppstår vattenånga.

Tappa av vatten

Om vattnet fortfarande är hett när du ska tappa av, häll först i kallt vatten så att det kyls av!

Ställ ett värmetåligt kärl under avtappningskranen när du ska tappa av vattnet. Öppna kranen genom att vrida ner spaken 90°. Stäng därefter kranen genom att vrida spaken uppåt till stopp.

Överhettningsskydd

Överhettningsskyddet stänger av grillens värmeelement om grillen överhettas. När grillen har kylts av tillräckligt, slås grillens värmeelement på automatiskt igen.

Tabeller och tips

Grilltabell

Uppgifterna i tabellerna tjänar som orientering och gäller för förvärmd grill. Värdena kan variera beroende på sort och mängd av grillvaran.

Du kan ställa in värmeeffekten steglöst. Det är möjligt att den bästa effekten för din aktuella tillagning ligger mellan två effektsteg

Vänd grillvaran minst en gång.

Grillvara	Förvärmningstid på effektläge 9 i minuter	Effektläge Grillning över lavastenar	Effektläge Grillning över vattenbad	Grilltid i minuter
Biffstek, medium, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
T-benstek, rosa, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Fläskkarré i skivor (utan ben)	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Fläskkotletter*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Lammkotletter (rosa), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Hönsbröst, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Hönsvingar à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Kalkonschnitzel (natur), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Laxstek**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Tonfiskstek**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Forell *** (hel, 200 g)	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Jätteräkor, à 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburgare / frikadeller, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Grillspett****, à 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Grillkorv, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Grönsaker*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Skåra längs benet
** Olja in grillgallret
*** Olja in skinnet, olja in det ännu en gång innan du vänder
**** Vänd ofta
***** t.ex. auberginer, squash i 1 cm tjocka skivor, paprika delad i fjärdedelar

Grilltips

Köttets kvalitet

Grillresultatet är beroende av köttsort och kvalitet samt din personliga smak. Grillbitarna ska vara så jämntjocka som möjligt. På så sätt bryns de jämnt och håller sig saftiga.

Förvärma grillen

Förvärm alltid grillen. Den intensiva värmebestrålningen gör att det bildas skorpa på grillköttets yta så att köttsaften inte kan tränga ut.

Förbereda grillmaten

Pensla grillvaran lätt med värmetålig grillolja för att undvika att ytan torkas ut och för att förhöja smaken. Var noga med att inte använda för mycket olja eftersom det annars föreligger brandrisk!

Grilla alltid biff utan att salta den. Annars kan vatten och näringsämnen tränga ut och gå förlorade.

Ta bort fettskikt (t.ex. på kotletter) först efter grillningen, annars förlorar köttet saft och smakämnen.

Lägga på grillmaten

Lägg grillbitarna direkt på gallret. Om du bara grillar en enda matbit, lägg den mitt på gallret. Då lyckas du bäst.

Vända grillmaten

Vänd köttet när små droppar syns på ytan.

Vänd inte grillbitarna förrän det går lätt att lossa dem från gallret. Om köttet fastnar i grillgallret förstörs fibrerna och köttsaften sipprar ut.

Grilltips

Stick inte i köttet under grillningen. Köttsaften kan gå förlorad.

Om köttsaft tränger ut på biffens yta är köttet medium (inuti rosa och utanpå knaprigt brunt).

Servera den grillade rätten het. Undvik varmhållning av grillad mat, eftersom den då kan bli seg.

Neddroppande fett

Neddroppande fett kan fatta eld på värmeelementet och orsaka kortvariga lågor och rök. För att minska detta bör man grilla mycket fetthaltiga rätter över vattenbadet.

Skötsel och rengöring

Använd inte högtryckstvätt eller ångstrålare.

Varning! Risk för brännskador! Låt grillen kylas av fullständigt före rengöringen.

Rengör grillen efter varje avslutad användning. Annars blir det mycket svårt att få bort inbrända matrester.

Tvätta ur nya svampdukar grundligt före användningen.

Tappa av vattnet

Om vattnet fortfarande är hett när du ska tappa av, häll först i kallt vatten för att kyla av det!

Ställ ett värmetåligt kärl under avtappningskranen när du ska tappa av vattnet. Öppna kranen genom att vrida ner spaken 90°. Stäng därefter kranen genom att vrida spaken uppåt till stopp.

Rengöra metalldelar

Tvätta av metalldelar med ljummet vatten och handdiskmedel. Polera dem sedan torra.

Undvik att skrapa eller skura, då det kan uppstå repor som inte går bort. Lossa envis smuts endast med mjuk borste eller genom blötläggning.

Rengöra grillgallret

Rengör grillgallret för hand med milt handdiskmedel. Använd inga syrahaltiga vätskor (citronsaft, ättika, osv.) på det emaljerade grillgallret.

Skrapa inte av inbrända matrester utan mjuka upp dem i vatten och handdiskmedel.

Hantera lavastenarna

Om lavastenarna är mycket fuktiga, låt dem torka ibland i ugnen vid 200 °C. På så sätt undviker man eventuell mögelbildning.

Glaskeramikpanel och glaskeramiklock

Ta bort lindrig smuts med fuktig duk eller med varmt vatten och handdiskmedel.

Tvätta av diskmedelsrester med kallt vatten och torka sedan ytan alldeles torr.

Olämpliga rengöringsmedel

Använd absolut inga repande svampar eller skurpulver. Använd inte heller skarpa rengöringsmedel som ugnsspray eller fläckborttagningsmedel.

Rengör inte grillgallret, lavastensbehållaren eller glaskeramiklocket i diskmaskinen.

Kundservice

Vår kundservice står alltid gärna till förfogande om din apparat behöver repareras. Adress och telefonnummer till närmaste kundservice finner du i telefonkatalogen. De angivna kundservicecentren ger dig också gärna information om kundservice i din närhet.

E-nummer och FD-nummer

Om du kontaktar vår kundservice ange E-numret och FD-numret på din apparat. Dataskylten med nummerna sitter på apparaten. Du kan fylla i data för din apparat här, så slipper du leta länge om din apparat skulle krångla.

E-nr.	FD

Зміст

На що необхідно звертати увагу 63
Перед встановленням 63
Вказівки з техніки безпеки 64
Причини пошкоджень 65
Перед першим використанням 65
Ваш новий гриль 66
Це ваш новий гриль на камінні лави 66
Перемикач та лампочка індикації режиму роботи . . 67
Нагрівальний елемент гриля 67
Ємність для каміння лави 67
Водяна баня 67
Налаштовування гриля 68
Піджарювання на камінні лави 68
Готування на водяній бані 70
Захист від перегрівання 71
Таблиці та поради 72
Таблиця для гриля 72
Поради для приготування на грилі 73
Догляд та чистка 74
Служба обслуговування клієнтів 76

На що необхідно звертати увагу

Будь-ласка, уважно прочитайте дану інструкцію. Після цього ви можете безпечно та правильно користуватися вашим пристроєм.

Інструкції з експлуатації та монтажу надійно зберігати. При передачі пристрою іншим особам, додавати інструкцію.

Перед встановленням

Утилізовувати у відповідності з екологічними нормами

Розпакуйте пристрій та утилізуйте упаковку згідно з екологічними нормами.

Даний прилад маркований у відповідності з Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію відпрацьованого електричного та електронного обладнання (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директива передбачає прийом та утилізацію старих приладів на території усіх країн ЄС.

Пошкодження при транспортуванні

Після розпакування перевірте пристрій. При виявленні пошкоджень внаслідок транспортування пристрій в електромережу не вмикати.

Електричне підключення

У випадку пошкодження з'єднувальний провід, з метою забезпечення безпеки, підлягає заміні фахівцем, який пройшов спеціальну підготовку на підприємстві виробника продукту.

Встановлення та підключення

Дійте у відповідності зі спеціальною інструкцією з монтажу.

Вказівки з техніки безпеки

Даний пристрій розрахований тільки для експлуатації в приватному домашньому господарстві. Використовуйте пристрій виключно для приготування їжі.

Не використовуйте для гриля вугілля або подібні паливні матеріали!

Безпечне обслуговування

Дорослим та дітям забороняється користуватися приладом без догляду,
– якщо їхній фізичний чи психічний стан цього не дозволяє,
– або якщо вони не володіють достатніми знаннями для правильного і безпечного користування пристроєм.

Дітям забороняється гратися пристроєм.

Розжарена олія і жир

Обережно, пожежонебезпечно! Розжарена олія чи жир легко займаються. Ніколи не залишайте без догляду гарячу олію чи жир. Палаючу олію чи жир водою не гасити. Для гасіння полум'я накрийте гриль кришкою і вимкніть пристрій.

Гарячий гриль

Обережно, небезпека опіків! При експлуатації гриль нагрівається. Стікання жиру може привести до легкого займання. Не підпускайте до грилю дітей!

Обережно, пожежонебезпечно! Не зберігати в шухлядах чи на поличках під пристроєм предмети, які легко займаються (напр. миючі засоби, аерозолі і т.і.).

Небезпека короткого замикання! Не прокладати з'єднувальний кабель електроприладів по гарячому грилі. Це може привести до плавлення ізоляції кабелю.

Склокерамічні покришки

Обережно, небезпека опіків! Склокерамічні покришки встановлювати тільки після повного охолодження пристрою. Не вмикати гриль з накритою покришкою.

Чищення

Після використання гриль слід вимкнути. Охолоджений гриль чистити після кожного використання.
Жирові забруднення легко займаються.

Ремонт

Проведення ремонту неналежним чином небезпечне. Небезпека враження струмом! Проведення ремонту дозволяється тільки кваліфікованому технічному персоналу служби обслуговування клієнтів.

Якщо в пристрої виявлено дефект, то необхідно вимкнути запобіжник на блоці запобіжників. Викличте представника служби сервісного обслуговування.

Причини пошкоджень

Тверді та гострі предмети

При падінні твердих або гострих предметів на склокерамічну перегородку чи покришку, можуть виникнути пошкодження.

Склокерамічна покришка

Склокерамічні покришки встановлювати тільки після повного охолодження пристрою. Не вмикати гриль з накритою покришкою. Покришку не використовувати для складання або підігрівання продуктів приготування.

Перед першим використанням

Каміння лави

Перед першим використанням вийміть каміння лави з пакувального мішка та наповніть ним ємність гриля.

Розігрівання грилю

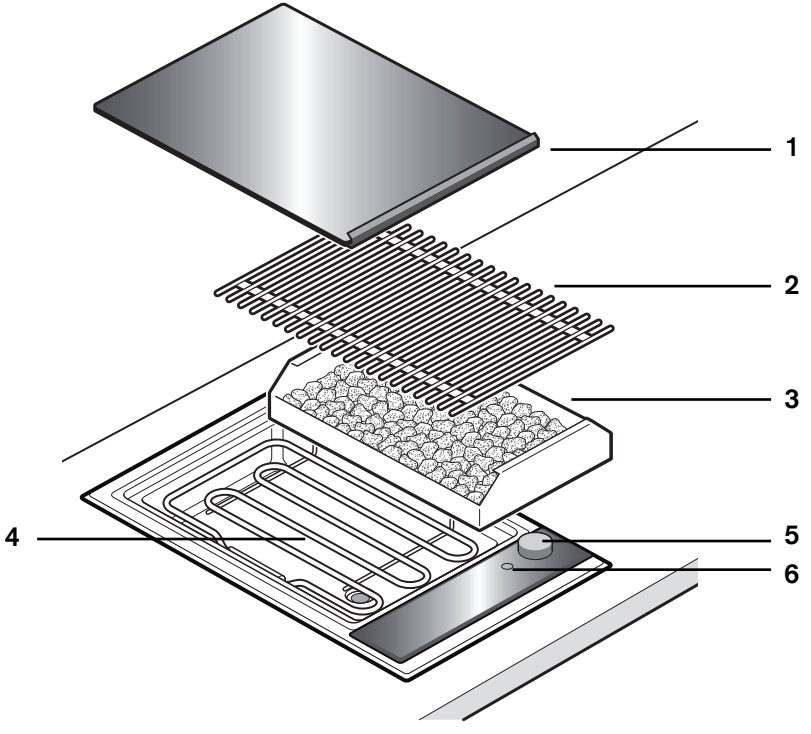
Перед першим використанням ретельно очистіть гриль та його комплектуючі частини. Розігрівайте гриль (без продуктів приготування) на протязі кількох хвилин при найвищій температурі. Таким чином зникає запах нового гриля.

При першому розігріванні можливе незначне утворення диму.

Ваш новий гриль

В цьому розділі ви ознайомитеся зі вашим новим грилем та отримаєте інформацію стосовно поставлених комплектуючих.

Це ваш новий гриль на камінні лави



1 Склокерамічна покришка

2 Решітка гриля

3 Ємність для каміння лави

4 Нагрівальний елемент гриля

5 Перемикач

6 Лампочка індикації режиму роботи

Перемикач та лампочка індикації режиму роботи

Перемикачем ви встановлюєте нагрівальну потужність гриля. Ви можете встановлювати нагрівальну потужність плавно, тобто безступенево. Після завершення користування грилем, для його вимикання, перемикач необхідно повернути в положення 0.

Лампочка індикації режиму роботи горить, коли гриль ввімкнений; вона сповіщає про можливість опіків.

Нагрівальний елемент гриля

Обережно, небезпека опіків! Під час експлуатації нагрівальний елемент в гарячому стані. Доторкатися до решітки гриля та нагрівального елемента можна лише після повного охолодження пристрою.

Ви помітили, що нагрівальний елемент автоматично вмикається і вимикається під час роботи грилю? Це нормальний режим роботи.

Якщо ви знімете решітку гриля, то можете відкинути нагрівальний елемент збоку вгору. У відкинутому стані нагрівальний елемент, з міркувань безпеки, залишається вимкнутим.

Ємність для каміння лави

Перед першим використанням вийміть каміння лави з пакувального мішка та наповніть ним ємність гриля.

Водяна баня

Перед кожним використанням заповнюйте резервуар гриля водою. Об'єм води залежить від того, чи ви хочете піджарювати продукт приготування на грилі з використанням каміння лави чи без нього.

Обережно, небезпека ошпарення! При доливанні вода попадає на гарячу решітку або нагрівальний елемент и таким чином утворюється пара.

Налаштовування гриля

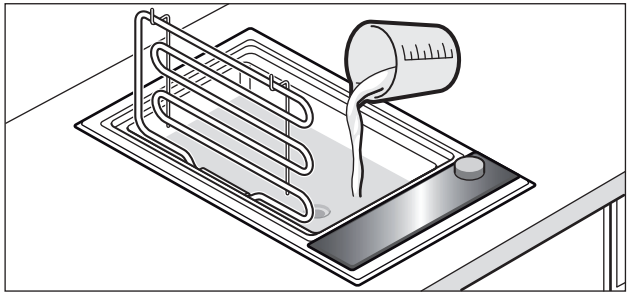
За допомогою вашого гриля, ви можете готувати продукти на камінні лави або на водяній бані.

Каміння лави вбирає випромінюване нагрівальними елементами тепло і забезпечує інтенсивний і рівномірний розподіл тепла.

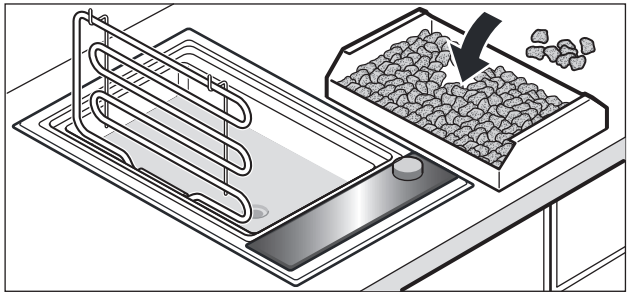
При готуванні на водяній бані, завдяки випаровуванню води, м'ясо стає більш соковитим.

Піджарювання на камінні лави

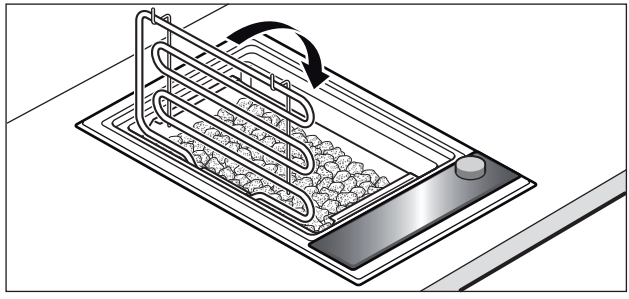
1. Зняти решітку гриля та відкинути вверх нагрівальний елемент. З пристрою вийняти ємність для каміння лави.
2. У ємність гриля налити 700 мл води, до нижньої позначки.



3. Вийняти каміння лави з пакувального мішка та наповнити ним ємність гриля. Вставити в пристрій ємність для каміння лави.



4. Опустити нагрівальний елемент та встановити решітку.



5. Попередньо прогрійте гриль на протязі 8-12 хвилин при найвищій температурі. Після цього ви можете накладати продукт для піджарювання. Встановіть рівень потужності гриля у відповідності до таблиці.
Вказівка: Прогрійте порожній гриль протягом максимум 8-12 хвилин. Довша тривалість прогрівання може привести до вимкнення приладу (захист від перегрівання). Вимкніть прилад і, перш ніж знову увімкнути, дайте йому охолонути.

Скапування жиру на нагрівальний елемент і гаряче каміння лави спричиняє утворення диму. Стікання жиру може привести до легкого займання.

Доливання води

Перед кожним новим піджарюванням на грилі провіряйте рівень води в ємності гриля. При необхідності долийте води до нижньої позначки.

Обережно, небезпека ошпарення! При доливанні вода попадає на гарячу решітку або нагрівальний елемент и таким чином утворюється пара.

Зливання води

Якщо при зливанні вода ще гаряча, то долийте до неї для охолодження ще холодної води!

Для зливання води встановіть під зливний кран термостійку посудину. Відкрийте кран поверненням ручки вниз на 90°. Після цього закрийте кран поверненням ручки вверх до упору.

Заміна каміння лави

Каміння лави вбирає в себе краплі жиру і при насиченні набуває темного кольору. В такому випадку каміння лави необхідно замінити.

Відповідне каміння лави можна придбати в наших спеціалізованих магазинах або ж замовити в нашій службі обслуговування клієнтів.

Готування на водяній бані

1. Зняти решітку гриля та відкинути вверх нагрівальний елемент. З пристрою вийняти ємність для каміння лави.
2. У ємність гриля налити 2,5 л води, до верхньої позначки.
3. Опустити нагрівальний елемент та встановити решітку.
4. Попередньо прогрійте гриль на протязі 8-12 хвилин при найвищій температурі. Після цього ви можете накладати продукт приготування для піджарювання. Встановіть рівень потужності гриля у відповідності до таблиці.
   Вказівка: Прогрійте порожній гриль протягом максимум 8-12 хвилин. Довша тривалість прогрівання може привести до вимкнення приладу (захист від перегрівання). Вимкніть прилад і, перш ніж знову увімкнути, дайте йому охолонути.

Доливання води

При готуванні їжі на грилі необхідно завжди перевіряти рівень води в ємності гриля. При необхідності долийте води до верхньої позначки.

Обережно, небезпека ошпарення! При доливанні вода попадає на гарячу решітку або нагрівальний елемент и таким чином утворюється пара.

Зливання води

Якщо при зливанні вода ще гаряча, то долийте до неї для охолодження ще холодної води!

Для зливання води встановіть під зливний кран термостійку посудину. Відкрийте кран поверненням ручки вниз на 90°. Після цього закрийте кран поверненням ручки вверх до упору.

Захист від перегрівання

Захисний пристрій від перегрівання вимикає гриль при перегріванні. Якщо гриль достатньо охолонув, то нагрівання грилю вмикається знову автоматично.

Таблиці та поради

Таблиця для гриля

Характеристики в таблицях - це орієнтовні значення; вони дійсні для попередньо розігрітого гриля. Значення можуть відрізнятися, в залежності від виду та кількості продукту для готування на грилі.

Ви можете встановлювати потужність плавно, тобто безступенево. Цілком можливо, що оптимальна потужність для вашого використання знаходиться між двома рівнями!

Продукти приготування перевертати не менше одного разу.

Продукти приготування	Час попереднього прогріву гриля при рівні потужност 9 в хвилинах	Положення перемикача "Піджарювання на камінні лави"	Положення перемикача "Готування на водяній бані"	Час готування на грилі в хвилинах
Стейк з яловичини, медіум, 2-3 см	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
Стейк на Т-подібній кістці, з кров'ю, 3 см	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Свиний стейк з потиличної частини, без кістки	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Свина вирізка на кістці*, 2 см	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Бараняча вирізка, з кров'ю, 2 см	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Куряча грудинка, 2 см	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Курячі крильця, на 100 гр.	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Індичий шніцель, непанірований, 2 см	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Стейк з лосося**, 3 см	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Стейк з тунця**, 2 см	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Форель***, ціла, 200 гр.	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Королівські креветки, на 30 гр.	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Гамбургери / котлети, 1 см	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Шашлик****, на 100 гр.	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Сосиски для гриля, на 100 гр.	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Овочі*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Зробити надріз вздовж кістки
** Решітку гриля змастити олією
*** Шкірку добре змастити олією, перед перевертанням ще раз змастити
**** Часто перевертати
***** Напр. баклажани та цукіні шайбами товщиною 1 см, перець розрізати на чверті

Поради для приготування на грилі

Якість м'яса

Результат приготування їжі на грилі залежить від виду та якості м'яса, а також від вашого особистого смаку. Шматки для готування на грилі повинні бути приблизно однакової товщини. Таким чином забезпечується рівномірне піджарювання окремих продуктів.

Попереднє прогрівання гриля

Завжди прогрівайте гриль. Таким чином, внаслідок інтенсивного випромінення тепла на поверхні продукту приготування утворюється кірочка, яка сприяє зберіганню соку в продукті.

Grillgut vorbereiten

Щоб уникнути висихання поверхні та сприяти покращенню смаку продукту приготування, легко змастіть його олією. Не використовуйте занадто багато олії, бо це може привести до виникнення пожежі!

Стейки не солити при приготуванні на грилі. Таким чином, з продукту приготування можуть виступати та втрачатися вода та розчинні поживні речовини.

Прошарок жиру (напр. на м'ясі з ребровою кісткою) вирізати тільки після піджарювання на грилі, бо, в іншому випадку, м'ясо втрачає в смаку та соковитості.

Накладання продуктів приготування

Накладіть шматки для приготування на решітку гриля. При піджарюванні одного шматка, розмістіть його посередині решітки. Таким чином досягається найкращий результат приготування.

Перевертання продуктів приготування

Перевертайте м'ясо, якщо на його поверхні не видно маленьких крапель.

Перевертайте шматочки, як тільки їх можна легко відділити від решітки. Якщо м'ясо липне до решітки, то при перевертанні розриваються волокна і втрачається м'ясний сік.

Поради для приготування на грилі

Під час приготування на грилі не проколюйте м'ясо. Можлива втрата соковитості.

Якщо на поверхні стейка виступає сік, то таке м'ясо відповідає середній прожарці, тобто медіум (всередині рожеве з кров'ю, а ззовні прожарене і з коринкою).

Прожарені на грилі страви подавати гарячими. Не підігрівайте прожарені на грилі страви, при цьому вони стають твердими.

Скапування жиру

Скапування жиру на нагрівальний елемент може привести до загоряння та утворення диму. Для зниження небезпеки загоряння та утворення диму, дуже жирні страви рекомендується готувати з використанням водяної бані.

Догляд та чистка

Не використовуйте пристроїв для чистки під тиском чи пароструминних апаратів.

Обережно, небезпека опіків! Перед чисткою необхідне повне охолодження гриля.

Чистіть гриль після кожного використання. Пропалені рештки дуже важко відчищуються.

Перед використанням грунтовно промийте нову ганчірку.

Зливання води

Якщо при зливанні вода ще гаряча, то долийте до неї для охолодження ще холодної води!

Для зливання води встановіть під зливний кран термостійку посудину. Відкрийте кран поверненням ручки вниз на 90°. Після цього закрийте кран поверненням ручки вверх до упору.

Чистка металевих деталей

Металеві деталі промивати ледь теплим лужним миючим розчином і після цього полірувати насухо.

Уникайте дряпання та протирання, бо в такому випадку залишаються сліди подряпин. Затверділі забруднення розмочувати або усувати тільки м'якою щіткою.

Чистка решітки гриля

Решітку гриля чистити вручну помірним миючим розчином. На емальованій поверхні решітки не використовуйте рідини, що містять кислоти (лимонну кислоту, оцет і т.і.).

Пропалені решітки їжі не відшкрябувати, а розмочувати лужним миючим розчином.

Каміння лави

При нагоді, просушуйте дуже вологе каміння лави в духовці при температурі 200° C. Таким чином можна уникнути можливого утворення плісняви.

Склокерамічна перегородка і склокерамічна покришка

Легкі забруднення усувати вологою ганчіркою або теплим лужним миючим розчином.

Залишки миючого засобу змити холодною водою, після чого поверхню добре протерти досуха.

Непридатні засоби чищення

Ні в якому разі не використовуйте для чищення абразивні миючі засоби або жорсткі губки. Також не використовуйте агресивні миючі засоби, як наприклад, аерозолі для духовки чи засоби для виведення плям.

Не мийте решітку гриля, ємність для каміння лави та склокерамічну покришку в посудомийній машині.

Служба обслуговування клієнтів

Якщо вам необхідно відремонтувати ваш гриль, то наша служба сервісного обслуговування до ваших послуг. Адресу та номер телефону найближчого відділення служби сервісного обслуговування ви можете знайти в телефонній книжці. Також наведені центри сервісного обслуговування нададуть вам необхідну інформацію стосовно найближчих відділень служб сервісного обслуговування.

Номер виробу (номер E) та заводський номер (номер FD)

Якщо ви робите запит до нашої служби сервісного обслуговування, то вказуйте номер виробу (номер E) та заводський номер (номер FD). Заводську табличку (маркування) ви знайдете на пристрої. Для того, щоб у випадку пошкоджень вам не доводилось довго шукати дані вашого пристрою, ви можете їх записати в цьому розділі інструкції.

E-Nr.	FD

Poznámky

Notater

Noticias

Plats för anteckningar